Oval Stainless Steel Skillet



Model #8285



IMPORTANT
Please keep these instructions and your original box packaging.

INSTRUCTIONS

FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

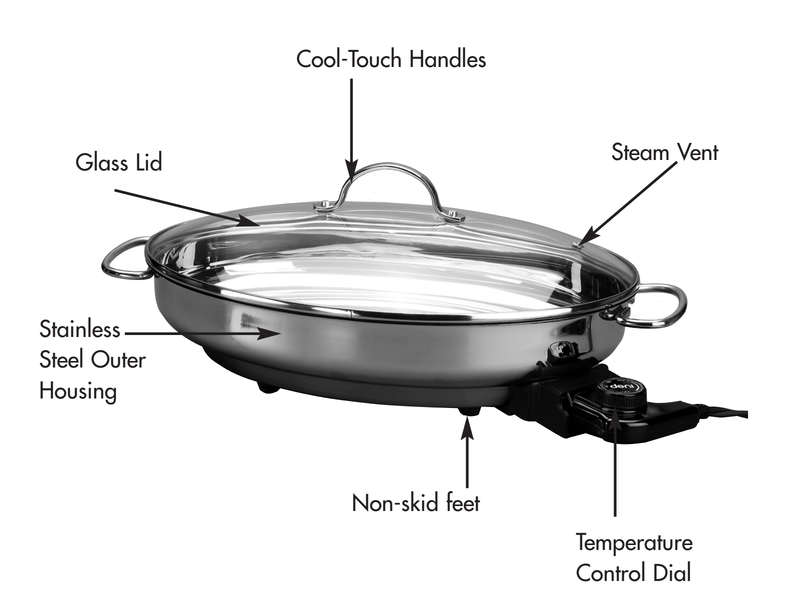
When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use handles on lid and base.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- To protect against electric shock do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not allow unit to be used as a toy. Close supervision is necessary when used by or near children.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Carry the pan only by the handles.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch the steam vent on the skillet lid during or after use. It is extremely hot and may cause scalding.
- Avoid sudden temperature changes.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to an authorized service center for proper service and replacement or repair.
- Warning: Any other servicing should be preformed by an authorized service representative.
- Do not clean with metal scouring pads as small particles may break off and create the risk of electric shock. Metal scouring pads may also damage the finish.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), as a safety feature to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This unit is recommended for household, indoor use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Features



Before First Us

1. Remove all packing materials.
2. Wash the skillet and lid in warm soapy water and rinse well. Dry thoroughly. DO NOT immerse the temperature control dial in water.

Operating the Unit

Note: Appliance may give off a fine smoke and a slight burning odor when operating for the first time.

1. Place the unit on a dry, flat surface.
2. Turn the temperature control dial to the "OFF"setting. Plug the temperature control dial into the unit. Plug into a 120V outlet.
3. Turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light will turn on. When the light turns off, the unit has reached it's desired temperature. It is ready to start cooking.

Note: The indicator light will go on and off periodically to keep the skillet at the correct temperature.

4. Turn the temperature dial to the "OFF" position when you are finished cooking. Unplug from the wall outlet.

Cleaning the Unit

1. Turn the temperature dial to the "OFF"position. Unplug from the wall outlet. Remove the temperature control dial from the unit when the unit is cool.
2. Allow the unit to cool before cleaning.
3. The skillet and lid can be washed in warm soapy water. Rinse well. Dry thoroughly before reassembling.
4. If the surface is hard to clean, reheat the unit. Unplug unit. Let it cool until it is warm, then clean as stated above.
5. To clean the temperature control dial, wipe with a dry soft cloth.



Recipes

Apple Cider Braised Chicken

Serves: 4

Ingredients:

(A good accompaniment with this dish is mashed sweet potatoes or yams.)
2-2 1/2 lbs. chicken, quartered
1 cup flour, seasoned with salt and pepper
3 tbsp. butter, more if needed
1 cup onions, large diced
3/4 cup carrots, large diced
3/4 cup celery, large diced
1 clove garlic (more if desired), minced
1/2 cup turnips, diced
1 cup apple cider
1 cup white stock
1 tsp. dried thyme or 2 tsp. chopped fresh
1 tsp. fresh parsley, chopped
2 bay leaves
1/2 tsp. rosemary leaves
salt and pepper to taste
2 tbsp. cornstarch in 2 tbsp. water

Method:

1. Set unit to 300°F. Dredge chicken pieces in seasoned flour.
2. Put butter in skillet and heat. Saute chicken pieces in batches until browned. If necessary, raise temperature to 375°F. Set browned chicken aside.
3. Add onions, carrots, celery, turnip and garlic to skillet and cook until soft and lightly browned. Add more butter if needed. Return chicken to the skillet. Add remaining ingredients except for cornstarch. Cover with the lid. Lower temperature to 300°F. Simmer until chicken is tender (30-45 minutes). Remove the chicken.
4. Strain sauce if desired. Some prefer to serve the sauce mixture, vegetables and all. Thicken the sauce by adding the slurry (cornstarch and water mixture). The mixture should quickly thicken once boiling is achieved. Add salt and pepper to taste.
5. Turn the unit off. Serve the chicken with the sauce.

Barbecued Pork Sandwich

Serves: 4

Ingredients:

2 cups cooked pork, shredded or sliced very thin
1 1/2 cups barbecued sauce
4 large sandwich rolls, buttered

Method:

1. Set temperature to 300°F.
2. Add pork and barbecue sauce. Stir well, allow to reach a boil.
3. Lower the temperature to warming. Simmer for 30 minutes.
4. Serve a generous amount on a buttered roll. Serve with a knife, fork, and a large napkin.

This is the perfect way to utilize that left over pork roast. In fact, you are likely to want to cook some extra so you can have some leftover for this dish.

Barbecue Shrimp, Quick-n-Easy

Serves: 8

Ingredients:

32 jumbo shrimp, peeled and deveined
2 cups of your favorite barbecued sauce

Method:

1. In a bowl, combine the shrimp and the barbecue sauce.
2. Marinate in the refrigerator for about 1 hour.
3. Preheat the skillet to 300°F.
4. Place shrimp in preheated skillet. Cover with the lid and cook about 4-5 minutes.

Beef Stew

Serves: 4

Ingredients:

1/4 cup vegetable oil	1/3 cup tomato paste
2 1/2 lbs. stewing beef (1/2" cubes)	3/4 cup red wine
salt and pepper to taste	1 qt. brown stock
4 tbsp. flour	3 tbsp. fresh parsley, chopped
4 white potatoes	1/2 tsp. dried thyme
1 cup diced onion	2 bay leaves
3/4 cup carrots, 1" pieces	3/4 cup celery
1 tsp. chopped garlic	

Method:

1. Set temperature to 375°F. Keep lid off. Heat oil in skillet.
2. Season meat with salt, pepper and flour. Add to hot oil. Brown on all sides. Do meat in 2-3 batches if necessary. Set aside.



3. Combine potatoes, onion, carrot, celery and garlic in skillet (add 1-2 tbsp. of oil to skillet if if necessary). Cook for about 10 minutes, allowing some browning to occur.
4. Lower to 300°F. Add paste. Cook about 5 minutes. Add wine, let it boil about 5 minutes to remove alcohol.
5. Return browned meat with juices to skillet. Cover meat with stock, add seasonings and allow mixture to come to a boil. Reduce temperature to warming.
6. Simmer 2 1/2 to 3 hours or until tender. Turn the unit off.

Beef Stroganoff

Serves: 4

Ingredients:
3 tbsp. olive oil

2 lbs. beef tenderloin, sliced 1/3" thick or sirloin tip

2 tbsp. butter

1/2 cups mushrooms, 1/4" slices

1/2 cup onion, sliced thin

1/2 cup sour cream

1 cup prepared beef gravy

1 tbsp. dijon mustard

salt and black pepper to taste

Method:
1. Set temperature to 375°F.
2. Heat oil. Saute beef until desired doneness. Remove and keep warm.
3. Add butter to the skillet. Saute mushrooms and onions.
4. Lower to 300°F. Add sour cream, gravy and dijon mustard. Simmer for 2 minutes.
5. Return the beef to the skillet. Season with salt and pepper.
6. Steamed rice, noodles or risotto go well with this preparation. Turn the unit off.



CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Skillet, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Skillet is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14240. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

© 2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.

Skillet ovale d'acier inoxydable





Modèle #8285

IMPORTANT!

Veuillez garder ces instructions et l'emballage original.

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

www.deni.com

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

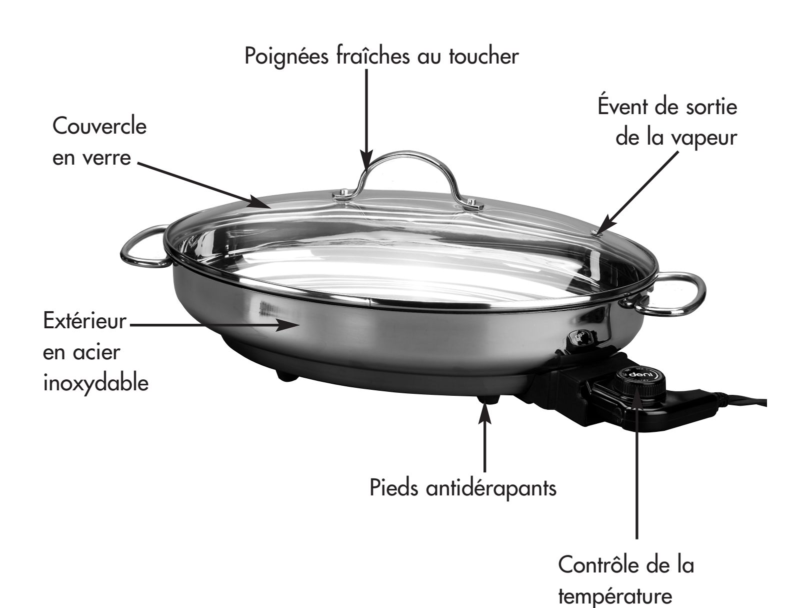
Quand vous utilisez cet appareil électrique, vous devriez toujours observer certaines mesures de sécurité, notamment celles qui suivent :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- Restez près de l'appareil quand il est branché. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées du couvercle et de la base.
- N'employez pas l'appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation ni la prise électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher à des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz chaud ou électrique ou à proximité d'un tel brûleur; ne placez pas l'appareil dans un four chaud.
- Ne permettez pas que l'appareil soit employé comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Une attention extrême est requise si vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Transportez la poêle seulement par les poignées.
- Branchez toujours la prise électrique sur l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez les commandes en position « OFF » puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- N'employez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été prévu.
- Ne touchez pas à l'évent de sortie de la vapeur situé sur le couvercle de la poêle pendant que l'appareil est utilisé ou immédiatement après. L'orifice est extrêmement chaud et il peut ébouillanter.
- Évitez les changements brusques de température.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y installer des composants ou d'en retirer et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou si la prise sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il a été échappé dans l'eau, renvoyez-le à un centre de service autorisé pour que les travaux de service y soient faits et pour qu'on y fasse les remplacements ou les réparations nécessaires.
- Mise en garde : Tous les travaux de service devraient être exécutés par un technicien autorisé.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal parce que de petites particules de métal peuvent se brise et créer un risque de choc électrique. Les tampons à récurer en métal peuvent également endommager le fini.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques associés aux longs cordons d'alimentation : empêtrement, trébuchage, etc.
- Ne manutentionnez pas la prise électrique ou l'appareil si vos mains sont humides.
- Cet appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre) comme dispositif de sécurité afin de réduire les risques de chocs électriques. Cette prise ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise murale polarisée. Si la prise ne peut pas être insérée complètement dans la prise murale, inversez la prise. Si la prise ne peut toujours pas être insérée, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner ce dispositif de sécurité.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques et une utilisation à l'intérieur seulement.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Lavez la poêle et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez l'appareil à fond et séchez-le complètement. N'IMMERGEZ PAS le contrôle de la température dans l'eau.

Utilisation de l'appareil

Note: Appliance may give off a fine smoke and a slight burning odor when operating for the first time.

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et plate.
2. Tourner le contrôle de la température à « OFF ». Branchez le contrôle de la température dans l'appareil. Branchez l'appareil dans une prise murale de 120 V.
3. Tournez le contrôle de la température à la température désirée. Le voyant indicateur s'allumera. Quand le voyant s'éteint, l'appareil a atteint la température désirée. Il est prêt pour la cuisson.

Note : Le voyant s'allumera et s'éteindra périodiquement pour maintenir la bonne température.

4. Tourner le contrôle de la température en position « OFF » quand la cuisson est terminée. Débranchez l’appareil de la prise murale.

Nettoyage de l'appareil

1. Tournez le contrôle de la température en position « OFF ». Débranchez l’appareil de la prise murale. Retirez le contrôle de la température de l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. La poêle et le couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Rincez les composants à fond et séchez-les complètement avant de les remettre ensemble.
4. S'il est difficile de nettoyer les surfaces, réchauffez l'appareil puis débranchez-le. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède; nettoyez-le alors tel qu’indiqué ci-dessus.
5. Pour nettoyer le contrôle de la température, essuyez-le avec un chiffon doux et sec.



Recettes

Poulet braisé au cidre de pommes

Nombre de portions : 4

Ingrédients :

(Les patates douces ou les ignames écrasées accompagnent bien ce plat)

2-2,5 lb de poulet en quartiers
1 tasse de farine avec sel et poivre
3 cuillères à soupe de beurre; ajouter plus de beurre au besoin
1 tasse d'oignons coupés à gros dés
3/4 tasse de carottes coupées en gros dés
3/4 tasse de céleri coupé en gros dés
1 gousse d'ail haché (plus si vous le désirez)
1/2 tasse de navets coupés en dés
1 tasse de cidre de pommes
1 tasse de bouillon blanc
1 cuillère à thé de thym déshydraté ou 2 cuillères à thé de thym frais
1 cuillère à thé de persil frais haché
2 feuilles de laurier
1/2 cuillère à thé de feuilles de romarin
sel et poivre au goût
2 cuillères à soupe de fécule de maïs dans 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

1. Réglez l'appareil à 300 °F; enduisez les morceaux de poulet de farine assaisonnée.
2. Mettez du beurre dans la poêle et chauffez la poêle. Sautez les morceaux de poulet en lots jusqu'à ce qu'ils soient brunis. Au besoin, augmentez la température à 375 °F. Placez le poulet bruni de côté.
3. Ajoutez les oignons, les carottes, le céleri, le navet et l'ail dans la poêle et laissez mijoter jusqu'à ce que ces ingrédients soient mous et légèrement brunis. Ajoutez du beurre au besoin. Remettez le poulet dans la poêle. Ajoutez les ingrédients résiduels sauf la fécule de maïs. Couvrez la poêle. Abaissez la température à 300 °F et laissez mijoter la préparation jusqu'à ce que le poulet soit tendre (30-45 minutes). Retirez le poulet.
4. Égouttez la sauce si vous le désirez. Certains préfèrent servir la sauce, les légumes et tout le reste ensemble. Épaississez la sauce en ajoutant le mélange de fécule de maïs et d'eau. Le mélange épaissit rapidement lorsque la préparation parvient à ébullition. Ajoutez le sel et le poivre au goût.
5. Éteignez l'appareil et servez le poulet avec la sauce.

Sandwich BBQ au porc

Portions : 4

Ingrédients :

2 tasses de porc cuit, déchiqueté ou découpé en tranches très minces

1,5 tasse de sauce BBQ

4 grands pains à sandwich, beurrés

Préparation :

1. Réglez la température à 300 °F.
2. Ajouter le porc et la sauce BBQ. Mélangez bien la préparation et portez-la à ébullition.
3. Abaissez la température de manière à maintenir la préparation chaude. Laissez mijoter pendant 30 minutes.
4. Servez une quantité généreuse de préparation sur le pain beurré. Servez avec un couteau, une fourchette et une grande serviette de table.

C'est la manière parfaite d'utiliser les restes de rôtis de porc. En fait, vous risquez de cuire des rôtis plus gros pour avoir des restes pour ce plat.

Crevettes BB; préparation rapide et facile

Portions : 8

Ingrédients :

32 crevettes géantes pelées et déveinées

2 tasses de votre sauce BBQ préférée

Préparation :

1. Dans un bol, amalgamez les crevettes et la sauce BBQ.
2. Marinez au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
3. Préchauffez la poêle à 300 °F.
4. Placez les crevettes dans la poêle préchauffée. Couvrez la poêle et laissez cuire pendant environ 4-5 minutes.

Ragoût de boeuf

Portions : 4

Ingrédients :

1/4 tasse d’huile végétale

2,5 lb de boeuf à ragoût (cubes de 1/2 po)

sel et poivre au goût

4 cuillères à soupe de farine

4 pommes de terre blanches

1 tasse d’oignons coupés en dés

3/4 tasse de carottes coupées en morceaux de 1 po

1 cuillère à thé d’ail haché

1/3 tasse de purée de tomates

3/4 tasse de vin rouge

1 pinte de bouillon brun

3 cuillères à thé de persil frais haché

1/2 cuillère à thé de thym déshydraté

2 feuilles de laurier

3/4 tasse de céleri

Préparation :

1. Réglez la température à 375 °F. Ne mettez pas le couvercle. Chauffer l'huile dans la poêle.
2. Assaisonnez la viande avec du sel, du poivre et de la farine. Placez la viande dans l'huile chaude. Sautez toutes les faces du boeuf. Faites 2 ou 3 lots de viande au besoin. Mettez la viande de côté.



3. Amalgamez les pommes de terre, l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail dans la poêle (ajoutez 1-2 cuillères à soupe d'huile dans la poêle au besoin). Faites cuire la préparation pendant environ 10 minutes pour brunir la viande.
4. Abaissez la température à 300 °F. Ajoutez les pâtes. Faites cuire pendant environ 5 minutes. Ajoutez le vin et laissez la préparation bouillir pendant environ 5 minutes pour éliminer l'alcool.
5. Remettez la viande brunie et le jus dans la poêle. Couvrez la viande de bouillon; ajoutez les assaisonnements et laissez le mélange venir à ébullition. Abaissez la température pour que la préparation soit tiède-chaude.
6. Laissez mijoter pendant 2,5 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Éteignez l'appareil.

Boeuf Stroganoff

Portions : 4

Ingrédients :
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 lb de filet de boeuf coupé en tranches de 1/3 po d'épaisseur ou de pointe de surlonge

2 cuillères à soupe de beurre

1/2 tasse de champignons en tranches de 1/4 po

1/2 tasse d'oignon coupé en tranches minces

1/2 tasse de crème sure

1 tasse de sauce au boeuf préparée

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

sel et poivre noir au goût

Préparation :
1. Réglez la température à 375 °F.
2. Chauffez l'huile. Sautez le boeuf jusqu'à ce qu'il soit parvenu à la cuisson désirée. Retirez-le et conservez-le chaud.
3. Ajoutez du beurre dans la poêle. Sautez les champignons et les oignons.
4. Abaissez la température à 300 °F. Ajoutez la crème sure, la sauce et la moutarde de Dijon. Laissez mijoter pendant 2 minutes.
5. Remettez le boeuf dans la poêle. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Du riz, des nouilles ou du risotto cuits à la vapeur conviennent très bien à cette préparation. Éteignez l'appareil.



SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation Skillet de Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi

8 h 30 à 17 h 00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-822

ou envoyez un courriel à

custserv@deni.com

Visitez notre site Web au www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Skillet de Deni est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

©2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.

Tous droits réservés

Skillet oval del acero inoxidable





Modelo #8285

¡Importante!

Sírvase regresar esta tarjeta de registro de garantía dentro de la siguiente semana

www.deni.com

INSTRUCCIONES

PARA EL USO APROPIADO Y EL COCHE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar este electrodoméstico, siempre debe cumplir con precauciones de seguridad, incluso las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- No abandone el electrodoméstico cuando esté enchufado. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo use.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas de la tapa y de la base.
- No lo use en el exterior o sobre superficies húmedas.
- Para protegerlo de descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.
- El uso de accesorios que el fabricante del electrodoméstico no recomiende puede causar daños.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera o toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre quemadores de gas o eléctricos calientes ni cerca de ellos. Tampoco lo coloque dentro de un horno caliente.
- No permita que se utilice la unidad como juguete. Es necesaria una atenta supervisión cuando la utilicen niños o se la utilice cerca de ellos.
- Debe tenerse extrema precaución al transportar un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Transporte el sartén sólo por las manijas.
- Siempre conecte el cable al electrodoméstico primero, luego conecte el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, apague los controles, luego saque el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No utilice el electrodoméstico para fines que no sean aquellos para los cuales está diseñado.
- No toque el agujero de salida de vapor de la tapa mientras esté usando el sartén o después. Está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
- Evite los cambios de temperatura repentinos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de ponerle o sacarle componentes y antes de limpiarlo.
- No lo opere con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando como debería, se lo ha dejado caer, dañado, dejado al aire libre o arrojado al agua, devuélvalo a un centro de reparaciones autorizado para que se le realice el mantenimiento apropiado, se lo reemplace o se lo repare.
- Advertencia: Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un representante autorizado.
- No lo limpie con paños de metal. El paño puede romperse y generar el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas. Los paños de metal también pueden dañar la terminación.
- Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que produce el enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- No manipule el cable o el electrodoméstico con las manos mojadas.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que las otras) como medida de precaución para reducir el riesgo de descargas eléctricas. El propósito de este enchufe es que encaje en un tomacorriente polarizado sólo en una dirección. Si no encaja por completo, dé vuelta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista autorizado. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.
- Se recomienda que esta unidad sólo se utilice en entornos domésticos y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



Antes de utilizarlo por primera vez

1. Quite todos los materiales de embalaje.
2. Lave el sartén y la tapa con agua tibia con jabón y enjuáguelo bien. Séquelo por completo. NO sumerja el selector de control de temperatura en agua.

Operación de la unidad

Nota: el electrodoméstico puede despedir un suave humo y un leve olor de quemadura al operarse por primera vez.

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y nivelada.
2. Gire el selector de control de temperatura a la posición "OFF" (apagado). Enchufe el selector de control de temperatura a la unidad. Enchúfelo a un tomacorriente de 120V.
3. Gire el selector de control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora se encenderá. Cuando la luz se apaga, la unidad ha alcanzado su temperatura deseada. Está lista para comenzar a cocinar.

Nota: la luz indicadora se encenderá y se apagará de manera periódica para mantener el sartén a la temperatura correcta.

4. Cuando haya terminado de cocinar, gire el selector de temperatura a la posición "OFF" (apagado). Desenchúfelo del tomacorriente de la pared.

Skillet oval del acero inoxidable

Limpieza de la unidad.

1. Gire el selector de temperatura a la posición “OFF” (apagado). Desenchúfelo del tomacorriente de la pared. Quite el selector de control de temperatura de la unidad.
2. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
3. Se puede lavar el sartén y la tapa con agua tibia con jabón. Enjuáguelas bien. Séquelas por completo antes de volver a montarlas.
4. Si es difícil limpiar la superficie, caliente de nuevo la unidad. Desconéctela. Déjela enfriar hasta que esté tibia y luego límpiela como se indicó arriba.
5. Para limpiar el selector de control de temperatura, pásele un trapo suave húmedo.



Recetas

Pollo estofado a la sidra de manzana

Porciones: 4

Ingredientes:

Pollo de entre 2 y 2 1/2 libras (90 g y 1,15 kg), cortado en cuatro partes
1 taza de harina, sazonada con sal y pimienta
1 cucharada de manteca o más si se necesita
1 taza de cebollas, cortadas en cubos grandes
3/4 tazas de zanahorias, cortadas en cubos grandes
3/4 tazas de apio, cortado en cubos grandes
1 cabeza de ajo (o más si se necesita), molido
1/2 taza de nabos, cortados en cuadrados
1 taza de sidra de manzana
1 taza de caldo blanco
1 cucharada de tornillo seco o 2 cucharadas de tornillo fresco cortado
1 cucharada de perejil, cortado
2 hojas de laurel
1/2 cucharada de hojas de romero
Sal y pimienta a gusto
2 cucharadas de maicena en 2 cucharadas de agua

Método:

1. Coloque la unidad a 300 °F (148 °C). Pase las piezas de pollo por la harina sazonada.
2. Coloque manteca en el sartén y caliéntela. Sazone las piezas de pollo en tandas hasta que estén doradas. Si es necesario, eleve la temperatura a 375 °F (190 °C). Haga a un lado el pollo dorado.
3. Agregue las cebollas, las zanahorias, el apio, el nabo y el ajo al sartén y cocine hasta que estén suaves y levemente dorados. Agregue más manteca si es necesario. Coloque de nuevo el pollo en el sartén. Agregue el resto de los ingredientes excepto la maicena. Cúbralos con la tapa. Baje la temperatura a 300 °F (148 °C). Cocine a fuego lento hasta que el pollo esté tierno (30 a 45 minutos). Quite el pollo.
4. Cuele la salsa si lo desea. Algunas personas prefieren servir la mezcla de la salsa con verduras y todo. Agregue la mezcla de maicena y agua para espesar la salsa. La mezcla debería espesar con rapidez la salsa una vez que se haya alcanzado el punto de cocción. Agregue sal y pimienta a gusto
5. Apague la unidad. Sirva el pollo con la salsa.

Skillet oval del acero inoxidable

Sándwich de cerdo asado

Porciones: 4

Ingredientes:
2 tazas de cerdo cocido, cortado en tiras o en rodajas muy delgadas

1 1/2 taza de salsa de barbacoa

4 panes de sándwich grandes, con manteca

Método:
1. Establezca la temperatura en 300 °F (148 °C).
2. Agregue el cerdo y la salsa de barbacoa. Mezcle bien. Deje que llegue al punto de ebullición.
3. Baje la temperatura a tibio. Cocine a fuego lento durante 30 minutos.
4. Sirva una cantidad abundante en un pan con manteca. Sírvalo con cuchillo, tenedor y una servilleta grande.

Esta es una forma perfecta de utilizar el cerdo asado que le haya sobrado. De hecho, es probable que quiera cocinar algo de cerdo de más para tener algunas sobras para este plato.

Langostino asado, rápido y fácil

Porciones: 8

Ingredientes:
32 langostinos gigantes, pelados y limpios

2 tazas de su salsa de barbacoa favorita

Método:
1. En un tazón, combine el langostino y la salsa de barbacoa.
2. Marinee en el refrigerador durante alrededor de 1 hora.
3. Precaliente el sartén a 300 °F (148 °C).
4. Coloque los langostinos en el sartén precalentado. Cúbralos con la tapa y cocínelos entre 4 y 5 minutos.

Estofado de carne

Serves: 4

Ingredientes:
1/4 de taza de aceite vegetal | 1/3 taza de pasta de tomate

2 1/2 libras (1,13 kg.) de carne de estofado (cubos de 1/2 pul. -1,25 cm)
3/4 de taza de vino tinto

Sal y pimienta a gusto | 1 cuarto de caldo marrón

4 cucharadas de harina | 3 tbsp. fresh parsley, chopped

4 patatas blancas | 1/2 tsp. dried thyme

1 taza de cebollas cortadas en cubos | 2 hojas de laurel

3/4 tazas de zanahorias, trozos de 1" | 3/4 taza de apio

1 cucharada de ajo picado



Método:
1. Establezca la temperatura en 375 °F (190 °C). No coloque la tapa. Caliente aceite en el sartén.
2. Sazone la carne con sal, pimienta y harina. Agréguele aceite caliente. Dore todos los costados. Cocine la carne en 2 ó 3 tandas de ser necesario. Hágalos a un lado.
3. Combine las patatas, la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo en el sartén (agregue 1 a 2 cucharadas de aceite al sartén de ser necesario). Cocine durante alrededor de 10 minutos mientras deja que se dore un poco.
4. Baje la temperatura a 300 °F (148 °C). Agréguele la pasta. Cocine durante alrededor de 5 minutos. Agréguele vino y déjelo hervir durante alrededor de 5 minutos para sacarle el alcohol.
5. Vuelva a colocar la carne dorada con sus jugos en el sartén. Cubra la carne con caldo, agregue condimentos y deje que todo se mezcle hasta llegar al punto de ebullición. Reduzca la temperatura a tibio.
6. Cocine a fuego lento entre dos horas y media y tres o hasta que esté tierna. Apague la unidad.

Carne a la Stroganoff

Porciones: 4

Ingredientes:

3 cucharadas de aceite de oliva

2 libras (0,90 g) de lomo, cortado en fetas de 1/3" (0,8 cm) o punta de solomillo.

2 cucharadas de manteca

1/2 taza de setas, fetas de 1/4” (0,6 cm)

1/2 taza de cebolla cortada fina

1/2 taza de crema agria

1 taza de salsa preparada con el jugo de la carne

1 cucharada de mostaza de dijon

Sal y pimienta negra a gusto

Método:
1. Establezca la temperatura en 375 °F (190 °C).
2. Caliente aceite. Saltee la carne hasta alcanzar el dorado deseado. Sáquela y manténgala caliente.
3. Agregue manteca al sartén. Saltee las setas y las cebollas.
4. Baje la temperatura a 300 °F (148 °C). Agregue crema agria, salsa y mostaza dijon. Cocine a fuego lento durante 2 minutos.
5. Coloque de nuevo la carne en el sartén. Sazónela con sal y pimienta.
6. El arroz al vapor, los fideos y el arroz a la cazuela quedan bien con esta preparación. Apague la unidad.



SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación Skillet de Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:

de lunes a viernes
de 8:30 a 17:00
(horario del este)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

o envíenos por correo electrónico en

custserv@deni.com

UN AÑO DE GARANTÍA

Su picadora Skillet de Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Si lo compró en Estados Unidos u otro país, sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240.(Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

© 2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.